# INGREDIENCE

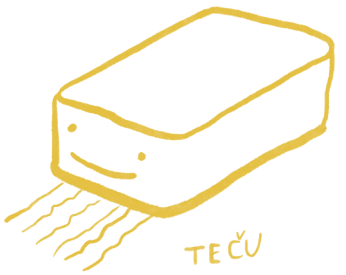
1




**dvojjediné vejce** – jedna ingredience, dvě role a dva přístupy k nim – takový trochu Jekyll a Hyde tohoto receptu

# INGREDIENCE

2




**přístupné máslo** – umožňuje, aby se suflé mohlo v pravý čas odpojit od své formy

# INGREDIENCE

3

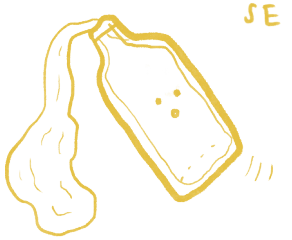



**komunitní mouka** – hmota, co spojuje další ingredience dohromady

# INGREDIENCE

4

JSEM MLÉKO A TEČU A NESTYDÍM SE ZA TO



**fluidní mléko** – ani moc ani málo, dokáže být tradiční i alternativní, bez něj by každopádně byl ze suflé spíš kámen

# FORMA & VELIKOST

1




**klasik, jak ji známe** – my i pochoutkáři víme, co od ní čekat, každému po kousku

# FORMA & VELIKOST

2

NEBOJÍM SE NOVÝCH SETKÁNÍ A EXPERIMENTŮ



**beránek** – nečekanost, tradice a překvapení v jednom – suflé v beránku! kdo by to čekal – co ale když suflé z beránka nepůjde vyklopit? co pak?

# FORMA & VELIKOST

3

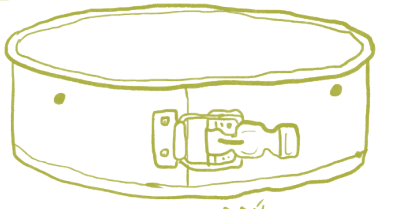


PAMATUJU TOHO UŽ DOST SBÍRALI DO MĚ BORŮVKY, PILI ZE MĚ ČAJ I TURKÁ, ALE SUFLÉ BUDE POPRVÉ!

**hrneček** – vícefunkční přítel do nepohody, na kávu, čaj, svářo, polévku i na suflé! – a díky tomu oušku se o kalíšek nikdy nepopálíte

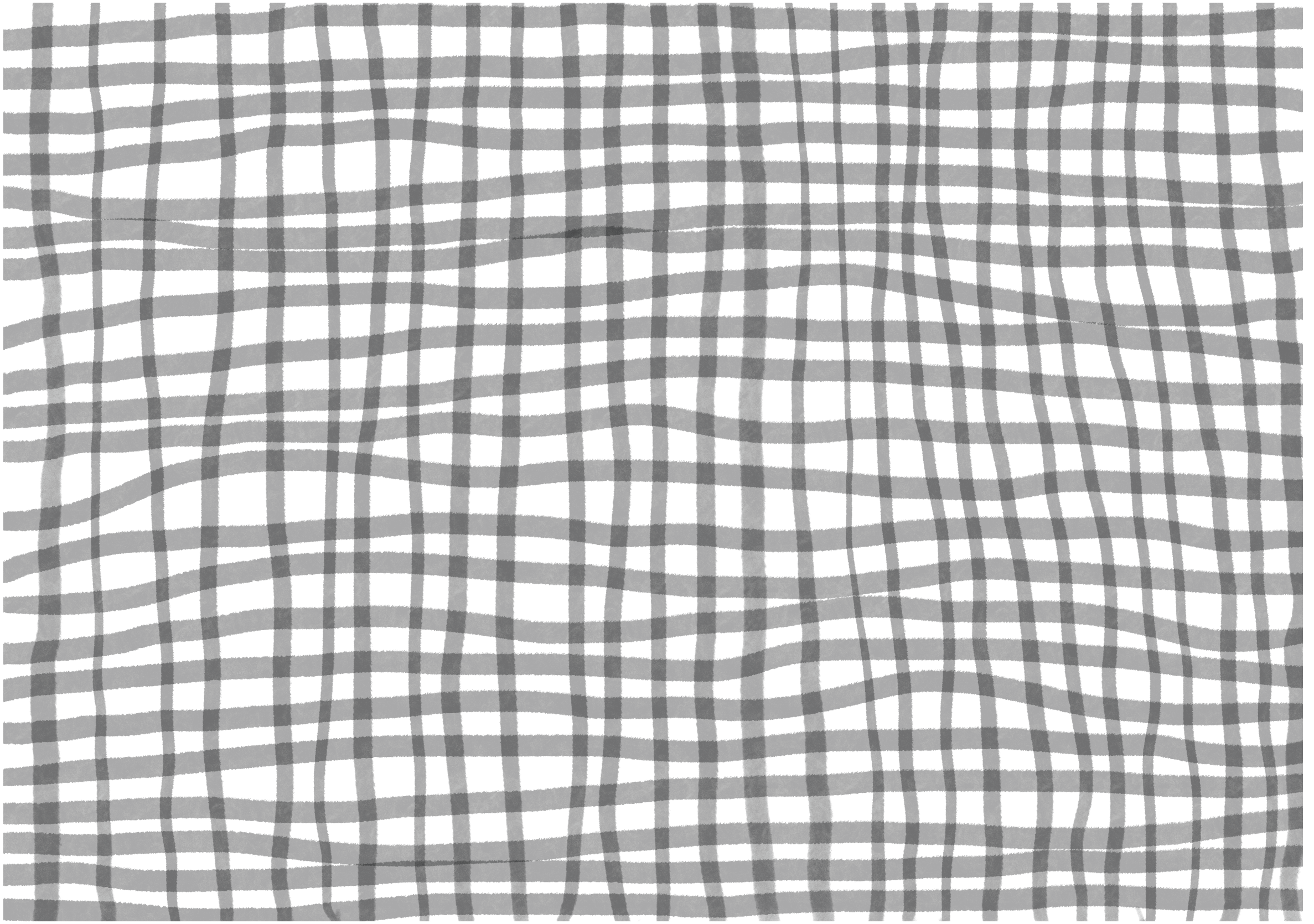
# FORMA & VELIKOST

4



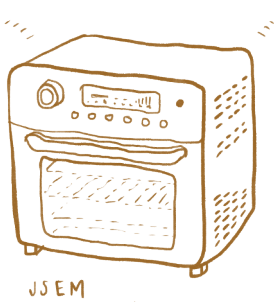
VELIKOST PRÝ NENÍ VŠE

**dortová forma** – proč dělat desítky malých kousků, když můžeš udělat jedno velké suflé pro všechny a vydlabávat ho pak společně s přáteli kousek po kousku



# TROUBA

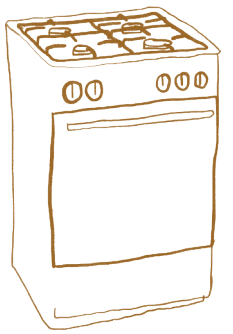
1




**chytrá trouba** – není to tak trochu protimluv? – chytrá trouba, víš jak?! – zadáš v menu suflé a ostatní se už dopočítá samo a ty se nemusíš o nic starat

# TROUBA

2




**plynovka** – pekli jste někdy v plynové troubě? ne? tak poslyšte – tady nikdy nikde není uvedená žádná konkrétní teplota, člověk to musí tak nějak všechno vytušit, ozkoušet a otestovat

# TROUBA

3




**elektrická** – nastavíš teplotu na 190°, necháš předehřát, šoupneš to tam a pečeš 10 minut, přesně jako dle recepisu … i když kdo ví? nebylo by přeci jen lepší se na to podívat už po pěti sedmi minutách?

# TROUBA

4




**kamna** – ten, kdo říkal, že na suflé nemusíš být majstr, nikdy nepekl suflé v kamnech … je v tom trochu magie, zkušenosti a hodně víry, že to všechno dobře dopadne

# KUCHAŘ*KA

1




**egouš solitér** – ten, co má vždycky pravdu a ví všechno nejlíp, řídí se heslem rozděl a panuj

# KUCHAŘ*KA

2




**kuchařský kolektiv** – skupina, která sdílí svou společnou kuchařskou vášeň, vaří rádi a zásadně společně

# KUCHAŘ*KA

3



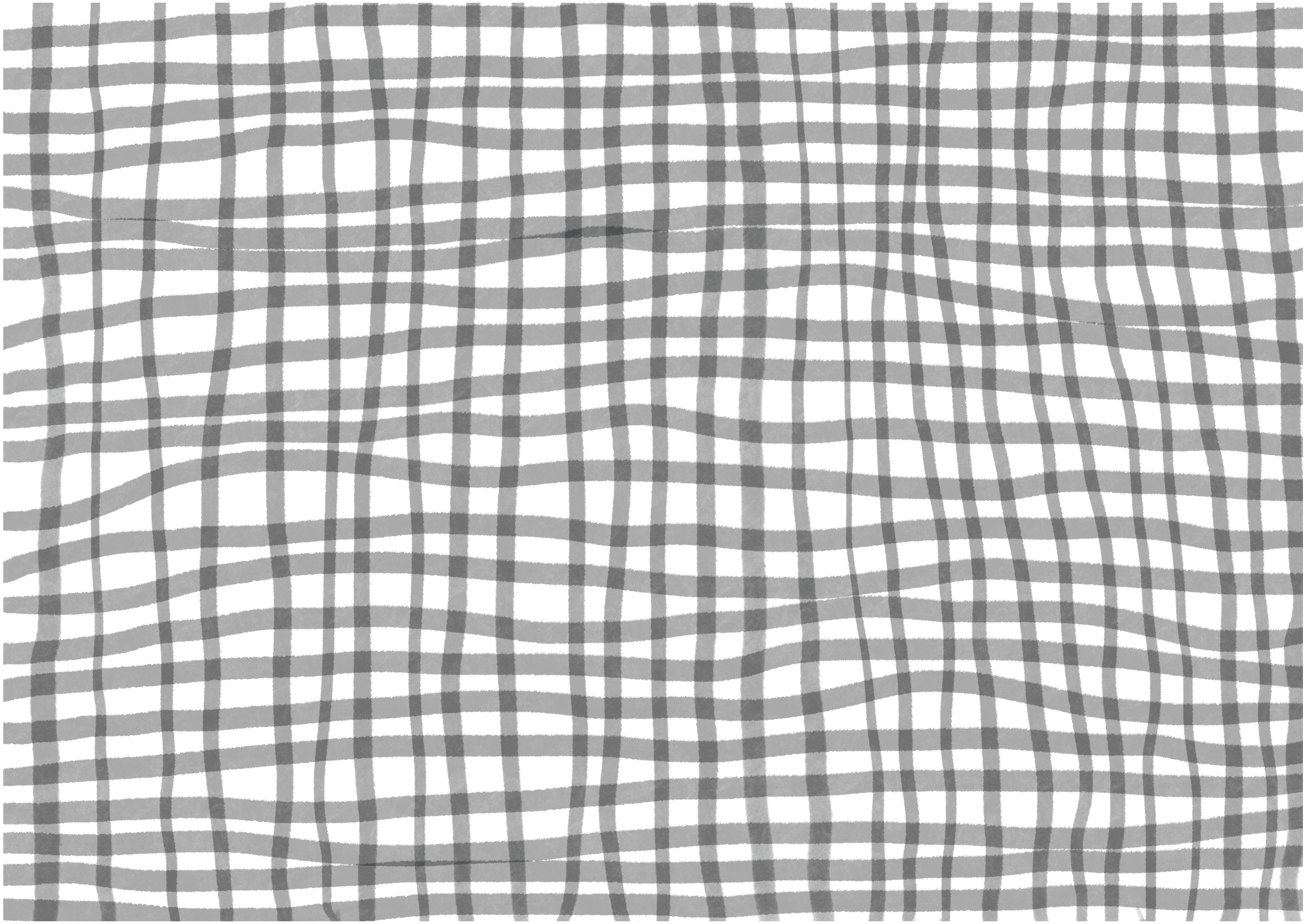

**instantní kuchař*ka** – bez přesných předpisů ani ránu, všechno vyčte v knihách nebo najde na youtube

# KUCHAŘ*KA

4




**fantasta*ka** – neustále přemýšlí o tom, jaká ingredience způsobí co, jak chutná, co do receptu přinese; neuvažuje v objemech, nýbrž v chutích a jejich kombinacích



## KUCHYNĚ

1




**polní** – sníš o krásné katalogové kuchyni ze žurnálu, ale do vínku ti padla polní kuchyně; není to úplně o komfortu, ale kouzla se tu nějaká dělat dají a navíc jsi na čerstvém vzduchu

## KUCHYNĚ

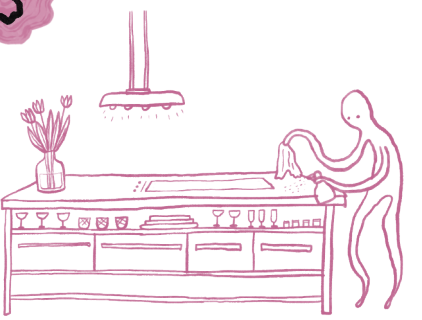
2



**paneláková** – úspornost v každém kousku; aby bylo možné se hnout, nádobí je třeba postupně umývat, o myčce se ti může jen nechat zdát; nejlepší jsou zde recepty z jednoho hrnce (což u suflé bohužel neplatí)

## KUCHYNĚ

3



**all inclusive** – všechno přesně tak, jak jste to chtěli mít … není pak ale lepší se na to jen koukat a kochat se a tu vysněnou perfektní kuchyni si vařením raději nezasvinit?

## KUCHYNĚ

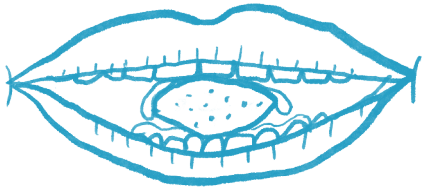
4



**komunitní** – skoro pokaždé někdo zapomene umýt nádobí, ale na druhou stranu je u vaření vždycky sranda a je s kým zasednout ke společnému stolu

## FANTAZIE

1



**chuťová** – sladká? slaná? kombinace? – nikdy nekončící imaginace nad tím, jak co s čím bude chutnat dohromady

## FANTAZIE

2



**tvarová** – proč používat jen staré známé formy, když jde upéct suflé tvaru pyramidy nebo úzkého křivolakého brčka

## FANTAZIE

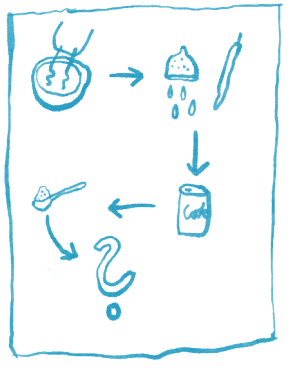
3



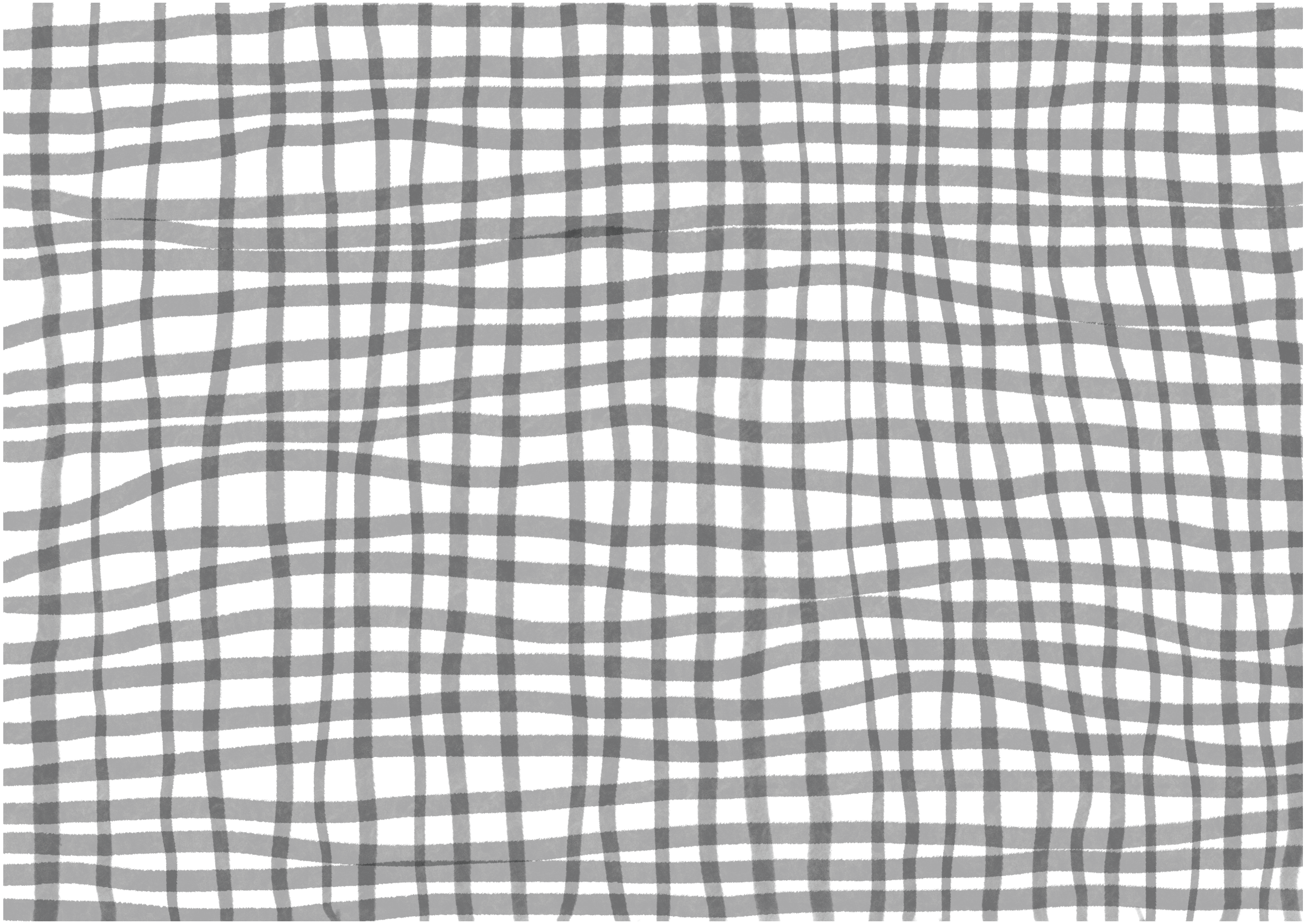
**konzistentní** – je to, co činí suflé suflém skutečně jeho nadýchanost? – co by se stalo, kdyby mělo marshmallow konzistenci?

## FANTAZIE

4

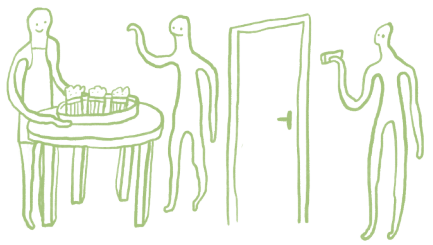


**hypotetická** – kuchařská fantazie na papíře



# HOSTINA

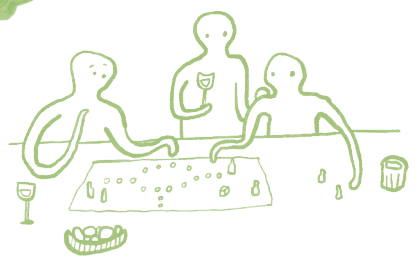
1



**náhodná** – zrovna se to tak sešlo – inspirace, suflé akorát vytažené z trouby a k tomu ti, které zrovinka přivál vítr

# HOSTINA

2



**přátelská** – všechno je nachystáno, chytře konstruovaný zasedací pořádek vytváří nové konstelace, snad je pozdější partie „člověče nezlob se" úplně nerozbije

# HOSTINA

3



**rodinná** – sváteční chvíle, prý to chutná jak od babičky... klid a pohoda ... až do té chvíle, kdy se diskuse stočí jako vždy k politice

# HOSTINA

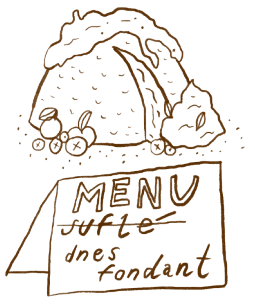
4



**formální** – jakou vidličku k tomu suflé vlastně podávat? – anebo by to měla být spíš lžička?

# KDYŽ SE SUFLÉ NEPOVEDE TAK, JAK JSME CHTĚLI

1




**tak to bude fondant** – no co, stal se z toho hutný dortík, jehož vnitřek po rozkrojení vyteče – plán byl sice jiný, ale co už – nějaké to kouzlo přeci jen zůstalo

# KDYŽ SE SUFLÉ NEPOVEDE TAK, JAK JSME CHTĚLI

2



**předhodit to slepicím a jdem na to znovu** – tak tím aspoň nakrmíme zvířecí přátele a jdeme dál

# KDYŽ SE SUFLÉ NEPOVEDE TAK, JAK JSME CHTĚLI

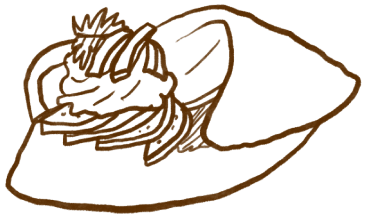
3



**otevřená kritická degustace** – stalo se a uznáváme otevřeně chybu, vyzýváme vás však tak jako tak ke konzumaci – ke kritickému ochutnání a zhodnocení toho, co právě okoušíte

# KDYŽ SE SUFLÉ NEPOVEDE TAK, JAK JSME CHTĚLI

4



**už nikdy!** – příště radši udělám chlebíčky

červené značky pro
naznačení míst performace

